SANTOS :

140-150 AVENUE ROGER SALENGRO
69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) - FRANCE
TÉL. 33 (0) 472 37 35 29 - FAX 33 (0) 478 26 58 21
E-Mail : santos@santos.fr - www.santos.fr



TRANCHEUR A LEGUMES N°48
VEGETABLE SCLICER N°48
GEMÜSESCHNEIDER N°48
CORTADORA DE VERDURAS N°48
GROENTESNIJDER N°48
TAGLIAVERDURE N°48

RAPE A FROMAGE N°49
CHEESE GRATER N°49
IHRER KÄSEREIBE N°49
RALLADOR DEQUESO N°49
KAASRASP N°49
GRATTUGIA N°49

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
OPERATING AND SERVICING MANUAL
BENUTZUNGS - UND WARTUNGSANLEITUNG
MANUAL DE UTILIZACION Y DE MANTENIMIENTO
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Coffee grinders - Fruit juicers - Mixers - Blenders - Drinks dispensers - 10 l planetary mixers
Cheese graters - Ice crushers - Mincers - Vegetable slicers - Dough Mixer
Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs 10 L
Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes - Pétrin

MODÈLES DÉPOSÉS FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS



TRANCHEUR A LEGUMES N°48 / N°49

- D'une construction robuste (pièces constituantes en fonte d'aluminium, caoutchouc et plastique alimentaire), le trancheur à légumes N° 48 est particulièrement bien adapté pour couper, trancher, émincer, râper, effiler dans les préparations réalisées par les professionnels des :
  - Restaurants, Pizzerias, Snacks, Points de restauration, sandwicheries, restaurants à thèmes…
- Doté d'un moteur puissant, il peut actionner soit des disques trancheurs, soit des disques de râpe d'un ø 170 mm à grand rendement. La partie active des outils (couteaux pour trancheurs ou disques râpeurs pour disques de râpe) est en acier inoxydable.

EQUIPEMENT DE SERIE

2 types de poussoir

- Un poussoir (5) pour les produits de gros diamètre (compris entre 70 mm et 40 mm) comme les pommes de terre, les navets, les pommes, le gruyère et le parmesan…..
- Un réducteur (6) et un poussoir de petit diamètre (7) pour les produits longs et de petit diamètre (diamètre maximum de 40mm) comme les carottes, les concombres, les courgettes…..

3 types de disques

- Un disque de râpe de 3 mm
- Un disque trancheur de 3 mm
- Un disque effileur de 8 mm

EQUIPEMENTS SUPLEMENTAIRES SUR COMMANDE

1. DISQUES

Disques trancheurs

Disques trancheurs de 1 mm, 2 mm, 4 mm, 5 mm et 6 mm.
Disques trancheurs de 4 mm avec couteaux spéciaux pour tomates et pommes gaufrées.
Disque trancheur de 6 mm avec couteau spécial pour tomates.

Disques de râpe

Disques de râpe de 2 mm, 4 mm parmesan ou röstis.

Disques effileurs

Disques effileurs de 2 mm et 4 mm

2. STOCKAGE DISQUES

Un support de disques utilisable sur plan de travail ou pour application murale peut être fourni sur commande, (Réf 48 290).

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE :

L'alimentation électrique du trancheur à légumes N° 48 est disponible en trois voltages

- 230V 50 Hz / 60 Hz monophasé
- 115V 60 Hz monophasé

1ere MISE EN ROUTE :

- Déverrouiller l'arceau de bouclage (3)
- Ouvrir la goulotte (2)
- Enlever l'éjecteur (10) de l'axe moteur (18) et le laver à l'eau claire.
- Laver à l'eau claire tous les éléments en contacts avec les aliments : la goulotte (2), le plan de propreté (9), le poussoir gros diamètre (5), le réducteur (6), le poussoir petit diamètre (7), le disque trancheur (14) et le disque de râpe (11).

Attention aux risques de coupures liés a la manipulation des couteaux

Vérifiez que la tension de fonctionnement de votre appareil (celle-ci est lisible sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil et sur la plaque signalétique située en dessous de l'appareil) est compatible avec celle de votre réseau d'alimentation avant de le brancher.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez vous, soit à la Société SANTOS, soit à votre revendeur agréé SANTOS.

MISE EN ROUTE :

1. Après avoir choisi l'outil adapté au travail désiré (râpage ou tranchage) monter, l'éjecteur (10) **face lisse coté disque**, et le disque (11) sur l'arbre moteur (18).
2. Fermer la goulotte (2).
3. Verrouiller la goulotte (2) avec l'arceau de bouclage (3) en position sur le clip (4).
4. Brancher la prise du cordon d'alimentation (20) sur la prise de votre alimentation secteur.
5. Mettre l'appareil sous tension en actionnant l'interrupteur marche / arrêt (21) en position 1, le voyant s'allume.
6. Introduire les produits dans la goulotte (2) ou dans le réducteur (6). Les produits auront éventuellement été préparés avant d'être introduit dans la goulotte ou dans le réducteur.
7. Pousser sur les produits à l'aide du poussoir gros diamètre (5) ou le réducteur (6) et le poussoir petit diamètre (7) jusqu'à la mise en butée de la collerette des poussoirs.

Il est recommandé de prévoir un récipient approprié pour la récupération des produits traités.

SECURITE DE FERMETURE DU CARTER:

1. La goulotte (2) doit être en position fermée et l'arceau de bouclage (3) en position verrouillé sur le clip (4) pour assurer le défreinage mécanique du moteur et autoriser la mise sous tension du trancheur par l'interrupteur marche / arrêt (21) sur la position 1.
2. Le déverrouillage de l'arceau de bouclage (3) provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (21) et le freinage mécanique de l'axe du moteur (18).
3. Une rupture d'alimentation du secteur provoque l'arrêt (position 0) de l'interrupteur (21). La mise en route nécessite une nouvelle action sur l'interrupteur (21) (position 1).

SECURITE SURCHARGE MOTEUR :

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (20) avant toute intervention).
En cas de blocage du moteur (17) (corps étranger, corps trop dur, effort de pression sur les produits traités trop important, ...) l'interrupteur (21) bascule automatiquement en position 0. Remédier au défaut, et appuyer sur l'inter (21) position 1.

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR :

Mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (20) avant toute intervention).
En cas de surchauffe moteur, l'interrupteur (21) bascule automatiquement sur la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyer sur l'interrupteur (21) en position 1).

SECURITE D'ACCES AUX OUTILS:

La sécurité d'accès aux outils en cours de fonctionnement est satisfaite par les trois points suivants:

1. La fermeture de la goulotte (2) et le verrouillage grâce à l'arceau de bouclage (3) pour permettre le défreinage mécanique de l'axe moteur (18) et l'autorisation du démarrage électrique du moteur (17) par l'interrupteur marche /arrêt (21) sur la position 1.
2. Les dimensions de la goulotte d'introduction (2) sont conformes aux exigences normatives de sécurité actuellement en vigueur, assurent la sécurité du coté de l'entrée des produits à traiter.
3. Le système de chicane de la goulotte (2) et le système de déflecteur provoqué par l'éjecteur (10) par rapport aux outils pendant le fonctionnement assurent la sécurité du coté de la sortie des produits traités.

REFERENCES NORMATIVES

Le trancheur à légumes N° 48, N° 49 est conforme à la norme :

EN NF 1678 : 1998 Machines pour les produits alimentaires - coupes légumes

ENTRETIEN

- Mettre l'appareil en position arrêt en agissant sur le bouton Marche/Arrêt (21) et débrancher la fiche prise de courant du cordon d'alimentation (20).
- Enlever le poussoir gros diamètre (5) ou le réducteur (6) et le poussoir petit diamètre (7).
- Déverrouiller l'arceau de bouclage (3) du clip (4) en le tirant vers soi.
- Relever la goulotte (2). Pour un nettoyage après avoir traité des produits difficiles à nettoyer (produits avec corps gras par exemple), on peut démonter l'axe d'articulation arrière (8) et envisager le passage au lave vaisselle de cette goulotte.
- Enlever le disque de râpe (11) ou le disque trancheur (14) de l'axe moteur (18).
- Enlever l'éjecteur (10) de l'axe moteur (18).
- Le disque de râpe (11) ou le disque trancheur (14) et l'éjecteur seront lavés avec un détergent pour vaisselle, puis rincer, sécher, et stocker.
- La goulotte (2) et le plan de propreté (9) seront nettoyés avec un détergent à vaisselle, rincer et sécher.
- Le socle (1) sera nettoyé avec une éponge douce humide et sécher.

ATTENTION :

Pour une plus grande facilité de nettoyage, ne pas laisser sécher de denrées sur la goulotte(2), le disque de râpe (11), le disque trancheur (14), l'éjecteur (10) et le plan de propreté (9), il est donc conseillé de procéder au nettoyage de toutes ces parties de l'appareil aussitôt le travail terminé.

CHANGEMENT DE DISQUE DE RAPE, DISQUE TRANCHEUR ET EJECTEUR

DEMONTAGE :

- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) le disque porte râpe ou le disque trancheur **(attention aux risques de coupures lors de la prise de l'outil, surtout pour les disques trancheur car les lames des couteaux sont très coupantes).**
- Tirer vers le haut et dans l'axe de l'arbre moteur (18) l'éjecteur (10), en vérifiant le bon passage au droit de la goupille d'entraînement de l'outil (19) sur l'arbre moteur (18).

REMONTAGE :

- Monter l'éjecteur (10), **face lisse du coté du disque**, sur le bout de l'arbre moteur (18), mettre les rainures en face des goupilles (19) et pousser jusqu'à la butée de l'arbre moteur (18).
- Monter le disque de râpe (11) ou le disque trancheur (14) en bout de l'arbre moteur (18), chercher la correspondance avec la goupille d'entraînement avec la rainure du support de disque (11) ou (14) et pousser dans l'axe jusqu'à la mise en butée sur l'éjecteur (10).

CHANGEMENT DE DISQUE DE RAPE ET DE COUTEAU DE TRANCHEUR

DEMONTAGE :

- Dévisser les 3 vis (16) dans le cas des disques trancheur et les 12 vis (13) dans le cas des disques de râpe.
- Séparer la lame couteau (15) de son support (14) ou le disque de râpe (12) de son support (11).

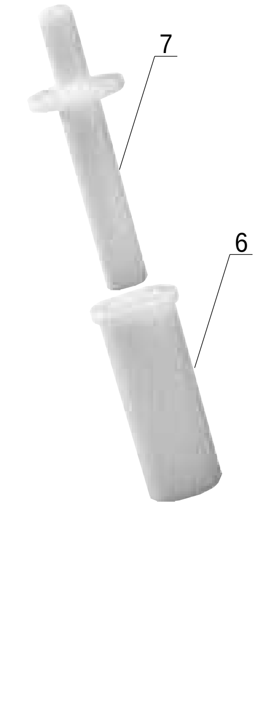
REMONTAGE :

- Positionner la lame couteau (15) sur son support (14) ou le disque de râpe (12) sur son support (11)
- Visser les 3 vis (16) dans le cas des disques trancheur et les 12 vis (13) dans le cas des disques de râpe

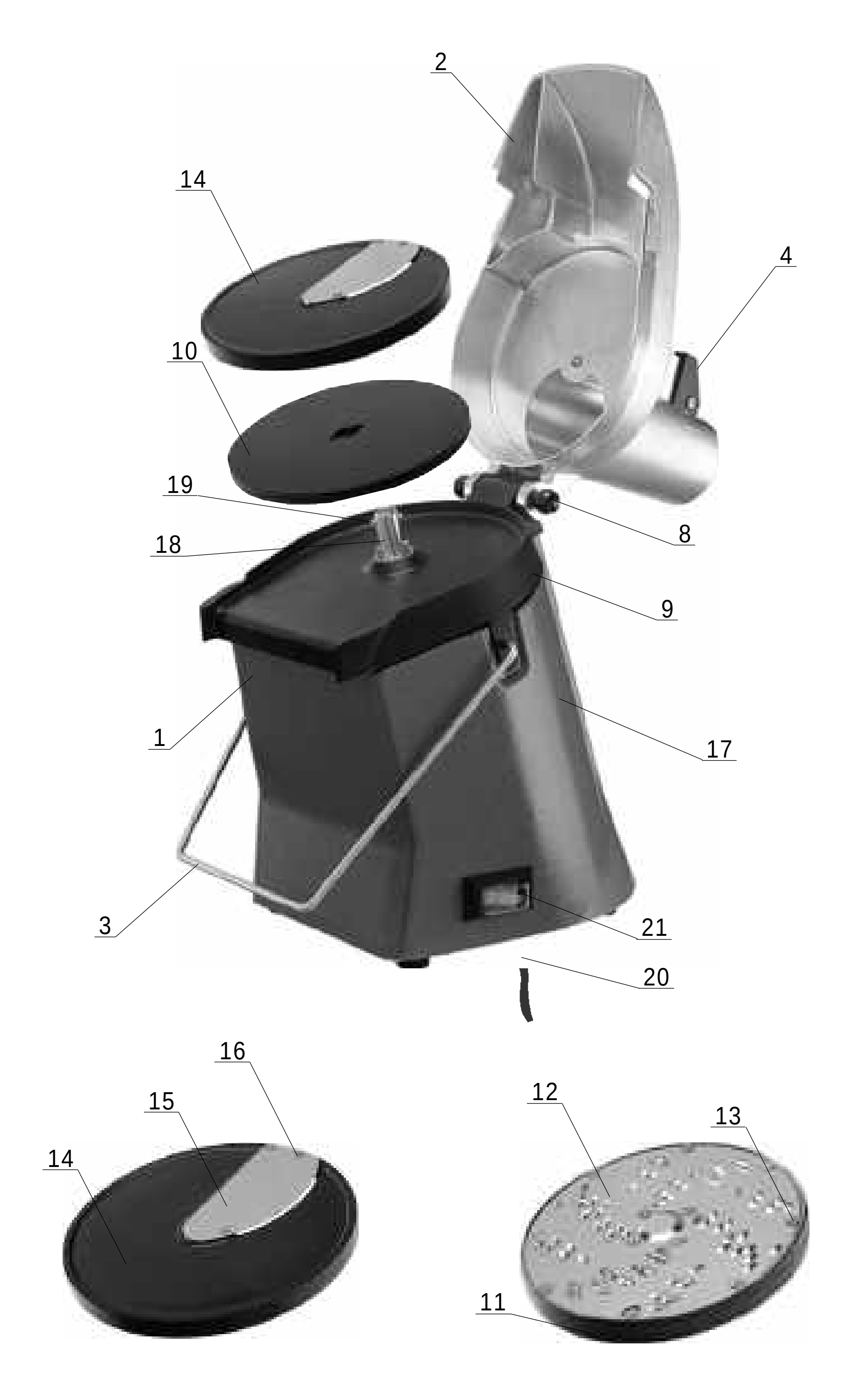
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

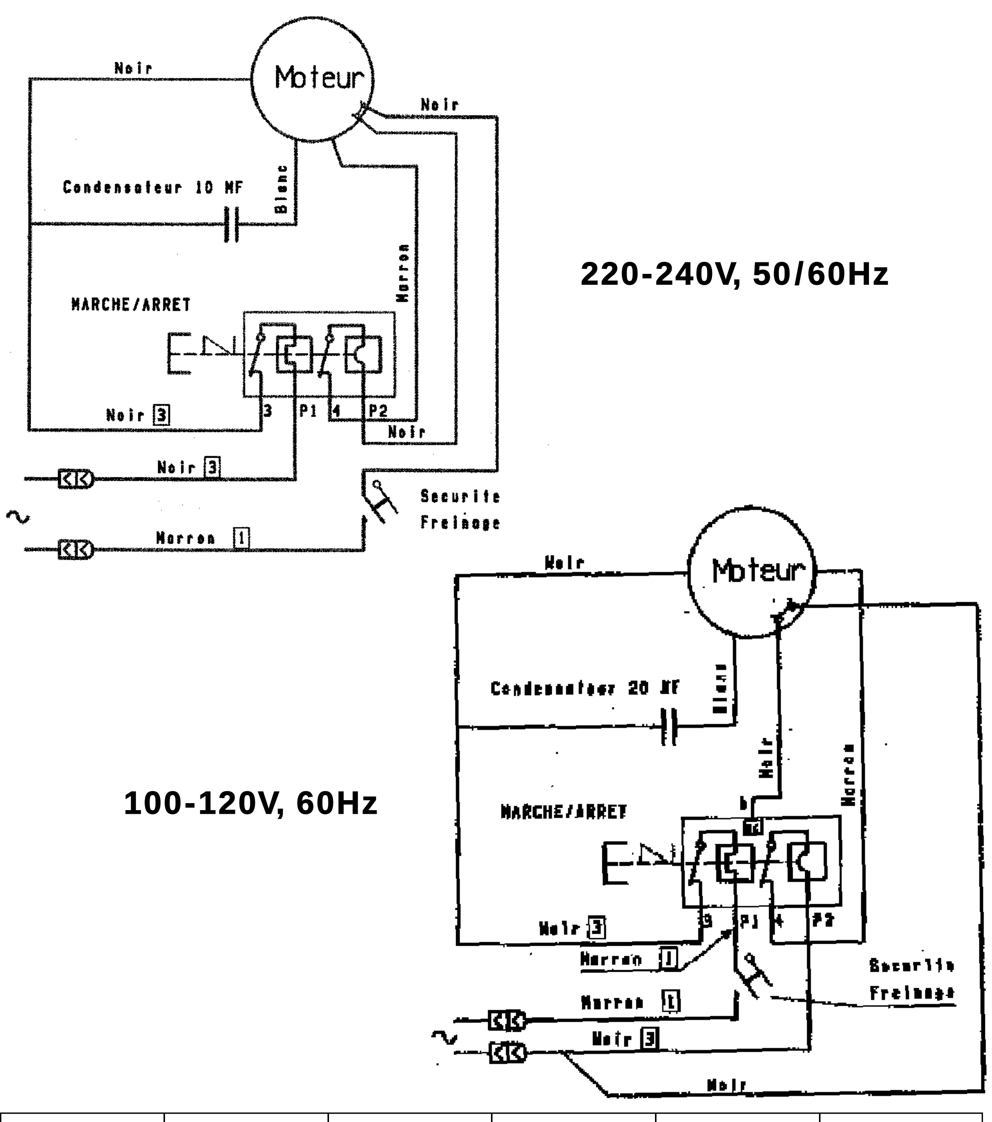
	Secteur Monophasé		
	Tension d'alimentation (V)	220-240	100-120
	Fréquence (Hz)	50/60	60
	Condensateur permanent (µF)	10	20
Moteur :	Puissance absorbée (W)	600	650
	Vitesse (tr/mn)	1000	1200
	Bruit (2) (dBA)	71	71
DIMENSIONS ET POIDS	N° 48		
	Hauteur hors poussoir (mm)	505	
	Largeur (mm)	250	
	Profondeur (mm)	430	
	Hauteur avec poussoir (mm)	580	
	Hauteur carter ouvert (mm)	670	
	Poids net (kg)	16	
	Poids emballé (kg)	17	

(1) Ces valeurs sont données à titre indicatif. Les caractéristiques électriques exactes de votre appareil sont notées sur sa plaque signalétique.
(2) Niveau de bruit mesuré en pression acoustique à 1 m de l'axe de la machine selon la norme EN 31201, machine en charge.



1 Socle
2 Goulotte
3 Arceau de bouclage
4 Clip
5 Poussoir gros diamètre
6 Réducteur
7 Poussoir petit diamètre
8 Axe d’articulation arrière
9 Plan de propreté
10 Ejecteur
11 Support disque
12 Disque de râpe
13 Vis
14 Disque trancheur
15 Lame couteau
16 Vis
17 Moteur
18 Arbre moteur
19 Goupilles
20 Cordon d'alimentation
21 Marche / Arrêt


2
14
4
10
19
8
18
9
1
17
3
21
20
16
15
14
12
13
11

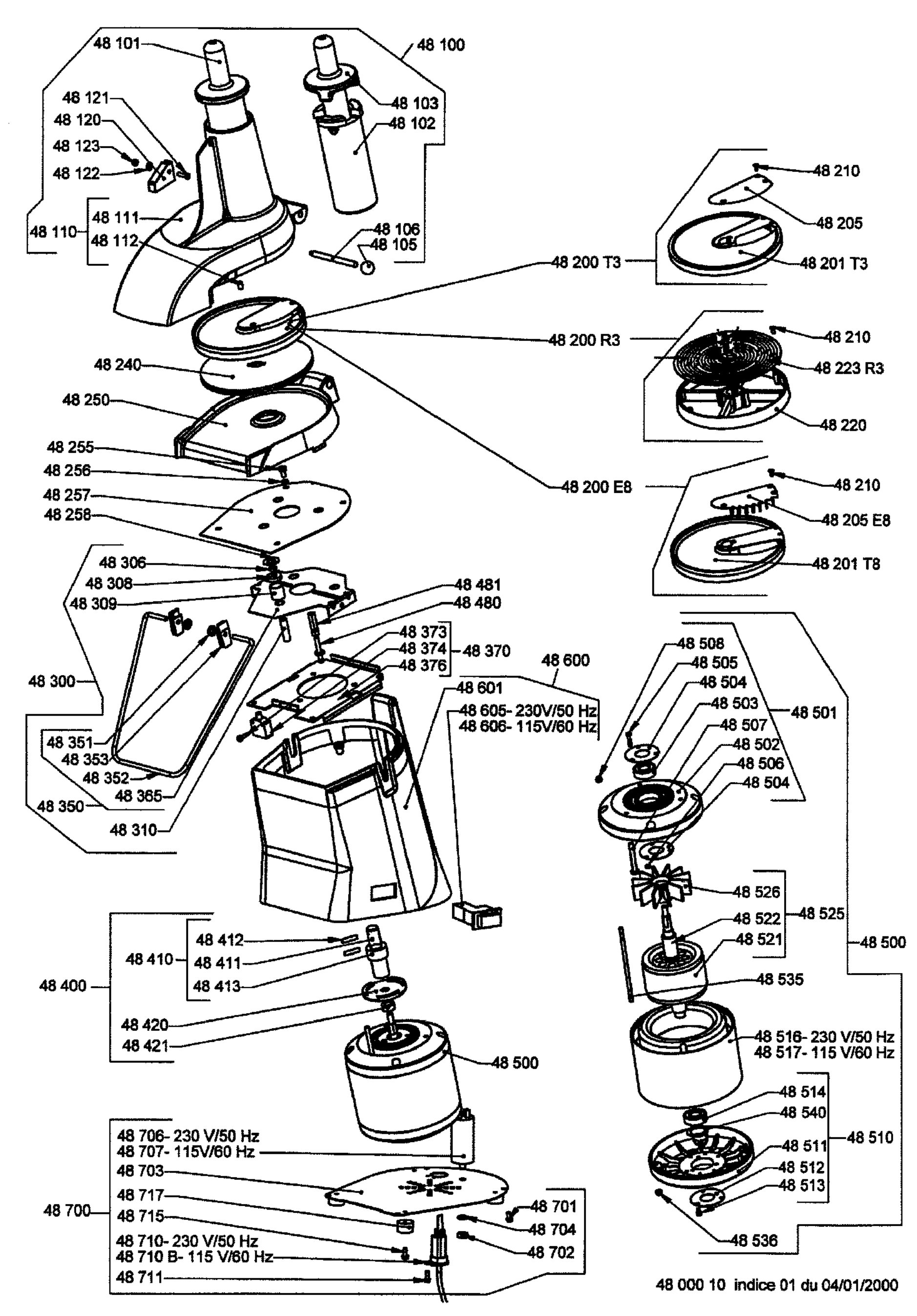


F	G-B	D	N	E	I
NOIR MARRON BLANC VERT/JAUNE	BLACK BROWN WHITE GREEN/YELLOW	SCHWARZ BRAUN WEIß GRÜN/GELB	ZWART BRUIN WIT GROEN/GEEL	NEGRO MARRÓN BLANCO VERDE/AMARILLO	NERO MARRONE BIANCO VERDE/GIALLO

F	G-B	D	N	E	I
Moteur Condensateur Interrupteur Marche/Arrêt Sécurité freinage	Motor Capacitor On/Off Switch Brake safety device	Motor Kondensator Ein/Aus Schalter Sicherheitsein-richtung Bremsen	Motor Condensator Aan/Uit Sckakelaar Veiligheidsin-richting remming	Motor Condensador Interruptor Marcha/Paro Seguridad frenado	Motore Condensatore Interruttore Acceso/Spento Sicurezza frenatura

TRANCHEUR A LEGUMES N° 48 / N° 49 - VUE ÉCLATÉE

VEGETABLE SCLICER N° 48 / N° 49 - EXPLODED VIEW



PRINTED IN FRANCE IMP. EOLE - 02/2000